

NOS DESSERTS

7€70

Mes Chouchous

Un duo irrésistible d'un chou craquelin glace italienne et chocolat chaud et d'un chou craquelin chantilly et sucre glace.

Le Parad'ICE

Glace Sundae accompagnée de 3 ingrédients :
Coulis : Chocolat chaud maison, Caramel beurre salé, Fruits rouges, Exotique.
Toppings : Spéculoos, Noisettes pralinées, Pommes caramélisées, Cerises Amarena.

Dit Papa

Baba bouchon imbibé d'un sirop aromatisé de zestes de citron et d'orange et de rhum Don Papa, chantilly. Supplément shooter de Rhum Don Papa. +5€10

La Brioche perdue... retrouvée dans le verger

Une belle tranche briochée imbibée suivant la recette de grand-mère puis poêlée et servie avec des pommes caramélisées, nappée de caramel au beurre salé et une touche de chantilly.

La Tentation avouée et... Pardonnée

Notre tiramisu gourmand au nutella®... tout simplement irrésistible!

L'Orgasmique

Un délicieux cheesecake surmonté d'une tranche de pomme pochée au cassis le tout saupoudré de brisure de spéculoos. Il vous fera fondre de plaisir...

NOS PETITES DOUCEURS

2€10
LA VERRINE

Nos verrines :

verrine tiramisu, verrine baba, verrine glace italienne/caramel/pommes caramélisées, verrine cheesecake coulis fruit rouge.

NOTRE CAFÉ "TRÈS" GOURMAND

8€40

Café, Thé ou Décaféiné et ses mignardises.

NOTRE SÉLECTION DE VINS			
	Verre 15 cl	Carafe 50 cl	Bouteille 75 cl
BLANCS			
Domaine de Montmain « Le Rouard » <i>AOP* Bourgogne Hautes Côtes de Nuits</i>	9€80	32€70	49€00
Les Cardounettes <i>IGP** Pays d'Oc</i> 	4€05	13€70	19€20
Coteaux de l'Aubance <i>AOC*** Coteaux de l'Aubance</i> <i>Parfait avec le foie gras et les desserts ! Vin moelleux.</i>	5€60	18€90	27€90
ROSÉS			
Les Cardounettes <i>IGP** Pays d'Oc</i> 	4€05	13€70	20€20
Côtes de Provence <i>AOP* Côtes de Provence</i> <i>Eliott de Beausoleil, rosé de prestige !</i>	6€40	21€10	31€90
ROUGES			
Malbec Cèdre Héritage <i>AOP* Cahors</i>	5€50	18€30	27€60
Château Haut Maginet <i>AOP* Bordeaux</i>	4€35	14€40	21€00
Les Cardounettes <i>IGP** Pays d'Oc</i> 	4€05	13€70	20€20
Château de Marjolet Laudun <i>AOP* Côtes du Rhône Villages</i>	5€50	18€30	27€60
Caramany « Terre Bœuf » par Morgane Baudaire <i>AOP* Côtes du Roussillon - Villages Caramany</i>	6€95	23€30	34€90
Château Croix de l'Orée <i>Anjou - Famille Chauvin</i>	4€95	16€55	24€95
Domaine de Montmain « Le Haut du Village » <i>AOP* Bourgogne Hautes Côtes de Nuits</i>	8€50	28€30	42€50
Château Cadet Bon <i>AOP* Saint-Emilion Grand cru classé</i>			84€50
Connétable Talbot <i>AOP* Saint-Julien, Deuxième vin du Château Talbot</i>			86€40

NOS BOISSONS CHAUDES

Café Colombien Premium !

Café expresso 100% Arabica 2€35

Décaféiné 2€35

Double Espresso 3€95

Cappuccino 4€15

Chocolat chaud 4€05

Thés et infusions Damman Frères 3€15

Irish Coffee 8€95

NOS DIGESTIFS

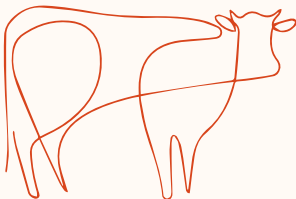
Digestif - 4 cl 9€35

Poire Williams, Cognac VS, Rhum Don Papa, Vieille Prune de Souillac, Calvados Château Dubreuil

Liqueur - 4 cl 7€80

Get 27, Get 31, Amaretto, Bailey's, Limoncello

AOP* : Appellation d'Origine Protégée. IGP** : Indication Géographique Protégée. AOC*** : Appellation d'Origine Contrôlée. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas - www.mangerbouger.fr - Prix nets automne - hiver 2025-26.



Assiette au bœuf

- MAISON DE QUALITÉ -

THE BEST
SAUCE
PARADIS
IN THE CITY

Arras, Metz, Saint Jean Cap Ferrat,
Agen, Le Mans, Blois, Avignon,
Marina Baie des Anges,
Limoges, Béthune.

1LM

PLAISIR DE BULLES

	Coupe 12 cl	Bouteille 75 cl
Champagne* Deutz Brut Classic	13 ^{€30}	75 ^{€10}
Champagne* Deutz Rosé		103 ^{€50}
Blanc de Blancs N°B Lubess, vin pétillant	8 ^{€10}	39 ^{€60}

NOS COCKTAILS

Avec alcool : 10^{€85}

Americano / Gin Fizz / Mojito / Piña Colada / Cuba Libre

Sans alcool : 7^{€70}

Virgin Mojito / Virgin Piña Colada / Vitamine Passion

NOS SPRITZ

10^{€25}

Aperol Spritz / Campari Spritz / Hugo Spritz

NOS APÉRITIFS

Ricard 4 cl	3 ^{€95}	Kir Royal N°B	8 ^{€90}
Martini blanc, rouge 8 cl	5 ^{€10}	Chivas 12 ans 6 cl	9 ^{€75}
Campari 8 cl	6 ^{€30}	Aberlour 6 cl	8 ^{€20}
Porto 6 cl	4 ^{€25}	Jack Daniel's 6 cl	8 ^{€20}
Suze 6 cl	3 ^{€95}	Absolut Vodka 6 cl	8 ^{€20}
Picon Bière 25 cl	6 ^{€60}	Gin Bombay Sapphire 6 cl	8 ^{€20}
Kir	4 ^{€25}	Hendrick's Gin 6 cl	9 ^{€75}

NOS BIÈRES

	Blanche	Blonde
Bière pression 25 cl	5 ^{€40}	4 ^{€50}
Bière pression 33 cl	7 ^{€00}	5 ^{€80}
Bière pression 50 cl	10 ^{€05}	8 ^{€30}

NOS BOISSONS FRAÎCHES

Eau plate, Eau gazeuse 50 cl	4 ^{€50}
Eau plate, Eau gazeuse 1 L	5 ^{€90}
Jus de fruits 25 cl	4 ^{€90}
(ananas, orange, pamplemousse, pomme, tomate)	
Soda 33 cl	4 ^{€05}

LE MIDI EXPRESS

(Hors dimanches et jours fériés)

15^{€80}

Assiette Bœuf Paradis (env. 120g)

ou

Tartare de Bœuf au choix
(env. 120g)

(Le Classique, Le Duck&Beef)

ou

Burger Express (env. 100g)

+ Nos frites fraîches maison.

LA SALADE
SANS COMPLEXE

19^{€50}

Salade verte, pommes de terre
grenailles confites,
gésiers de canard confits,
noix, champignons de Paris,
pruneaux d'Agen, œufs pochés,
oignons frits, magret de canard fumé.

+ Nos frites fraîches maison.

MENU ENFANTS

(- de 12 ans)

10^{€95}

Demi-portion de Bœuf Paradis ou Steak Haché frais ou Pavé de saumon,
accompagné de la sauce Paradis et frites fraîches maison.
+ Glace Sundae avec Smarties.

L'unique

23^{€35}

Votre salade
avec une
tranche de bloc de
foie gras ou de
saumon fumé
+5^{€30}

POUR PATIENTER

Mesclun de salade,
copeaux de Grana Padano*.

POUR
PATIENTER
+
PLAT

NOS PLATS :

NOTRE SPÉCIALITÉ

Le Bœuf Paradis

Notre authentique pièce de bœuf sélectionnée dans le
cœur d'Aloyau, saisie minute et délicatement tranchée
avec notre exceptionnelle sauce Paradis**
et nos frites (allumettes) fraîches maison à volonté.

** Les clients disent "elle est d'enfer".

Des herbes, du beurre, un soupçon de moutarde, une pointe de citron
et des secrets bien gardés... À vous de juger !

env. 180g

Suppl. 100g viande +11^{€80}

OU

Le Rossini "Style"

Steak haché frais, tranche de bloc de foie gras,
compotée d'oignons, sauce saveur truffe.

Cocotte
de légumes
de saison

OU

Le Sweet Tiger : Poulet ou Bœuf

Servi avec une brochette de crevettes, accompagné d'une sauce Teriyaki.
Un mélange gourmand !

OU

Le Poisson Paradis +2^{€45}

Saumon, véritable Saint-Jacques et crevettes en brochette
avec notre délicieuse sauce Paradis.

OU

Burger Maison (env. 180g)

Bun's brioché, steak haché, mesclun, tomate,
compotée d'oignons, cheddar, bacon et sauce Paradis.

OU

Le Tartare Classique

La recette traditionnelle : câpres, oignons, cornichons,
persil et notre assaisonnement Assiette au Bœuf.

180g de viande hachée au couteau et assaisonnée minute.

OU

Le Tartare Duck&Beef

Un tartare riche en saveurs avec magret de canard fumé, champignons cuits,
noix, oignons frits, sauce à la truffe. Une vraie gourmandise !

180g de viande hachée au couteau et assaisonnée minute.

OU

Le Tiradito Exotique de Saumon

Envie de fraîcheur et de voyage... goûtez ce plat typique Péruvien composé de fines
tranches de saumon cru servi avec une sauce soja exotique, baies roses et coriandre.

160g de saumon cru tranché et assaisonné minute.